DOCUMENT DE LIAISON

Certificat d'Aptitude Professionnelle CUISINE

Cahier des charges de la formation

CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS / ENTREPRISES

ACADEMIE DE STRASBOURG

Le Recteur d'Académie

G. CHAIX

HOTELIERS RESTAURATEURS CAFETIERS DISCOTHEQUES FERMES AUBERGES

GMHR du haut-rhin

Le Président

J.J. BETTER

GROUPEMENT DES HÔTELIERS RESTAURATEURS ET DÉBITANTS DE BOISSONS DU BAS-RHIN

Le Président

R. SENGEL

CRCI ALSACE

Le Président de la Chambre Régionale de Commerce et d'Industrie d'Alsace

Jean Pierre LAVIELLE

FICHE D'IDENTITE

Nom :		Prénom :	
Adresse :			
Tél. :			
Représentant légal :			
Adresse :			
Tél.:			

☞ Mon Entreprise

Désignation :			
Adresse :			
Tél. :		Fax :	
Courriel :			
Nom et Prénom du Chef d'entreprise :			
Nom et Prénom du Maître d'Apprentissage :			

☞ Mon Centre de Formation d'Apprentis

Désignation :	
Adresse :	
Directeur :	
Directeur Adjoint :	
Formateur assurant le suivi – année __ / __ :	
Formateur assurant le suivi – année __ / __ :	

☞ Mon Contrat

①	Date de début :		Date de fin :		N° Contrat	
②	Date de début :		Date de fin :		N° Contrat	
③	Date de début :		Date de fin :		N° Contrat	

Adresse des 3 Chambres de Commerce et de d'Industrie	N° de Téléphone
CCI de COLMAR – 1 place de la gare – BP 40007 – 68001 COLMAR Cedex	03 89 20 20 20
CCI de MULHOUSE - 8 rue du 17 novembre – BP 1088 – 68051 MULHOUSE Cedex	03 89 66 71 20
CCI de STRASBOURG - 234 Avenue de Colmar – BP 267 -67021 STRASBOURG Cedex	03 88 43 08 00

LE DOCUMENT DE LIAISON
CFA / ENTREPRISE

Fiche d'identité	**page 1**
Sommaire	**page 2**
L'apprenti cuisinier et son contexte professionnel	**page 3**
La filière cuisine en apprentissage	**page 4**
Le règlement d'examen	**pages 5 & 6**
Le document de liaison ↳ Observations générales ↳ Mise en œuvre ↳ Mode d'emploi	 page 7 page 8 page 9
La formation **La progression en entreprise** **La progression au CFA**	**page 10** **pages 11 à 23** **pages 12 à 24**
Mes notes	**page 25**
Liste des participants	**page 26**

Document élaboré en 2005
(Référentiel du diplôme du 06/07/2004)

L'APPRENTI CUISINIER ET SON CONTEXTE PROFESSIONNEL

L'apprenti cuisinier se prépare au métier avec son Maître d'Apprentissage et les formateurs du CFA.

DEFINITION

Le titulaire du Certificat d'Aptitude Professionnelle CUISINE est apte à remplir immédiatement la fonction de commis de cuisine dans le secteur de la restauration traditionnelle, commerciale et collective.

Dans le respect des consignes et des règles d'hygiène, de sécurité et de rentabilité, il assure la production culinaire et sa distribution, sous l'autorité d'un responsable.

Il organise son poste de travail et participe à l'approvisionnement et au stockage des produits.

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le titulaire du C.A.P. CUISINE peut occuper un poste de commis qui assiste le cuisinier dans les secteurs :

- de la restauration commerciale,
- de la restauration collective,
- des entreprises connexes à l'industrie hôtelière.

Selon la taille, le type et la catégorie de l'établissement où il exerce son activité, le titulaire du C.A.P. CUISINE pourra accéder progressivement à des postes de responsabilité.

OBLIGATIONS DE L'APPRENTI

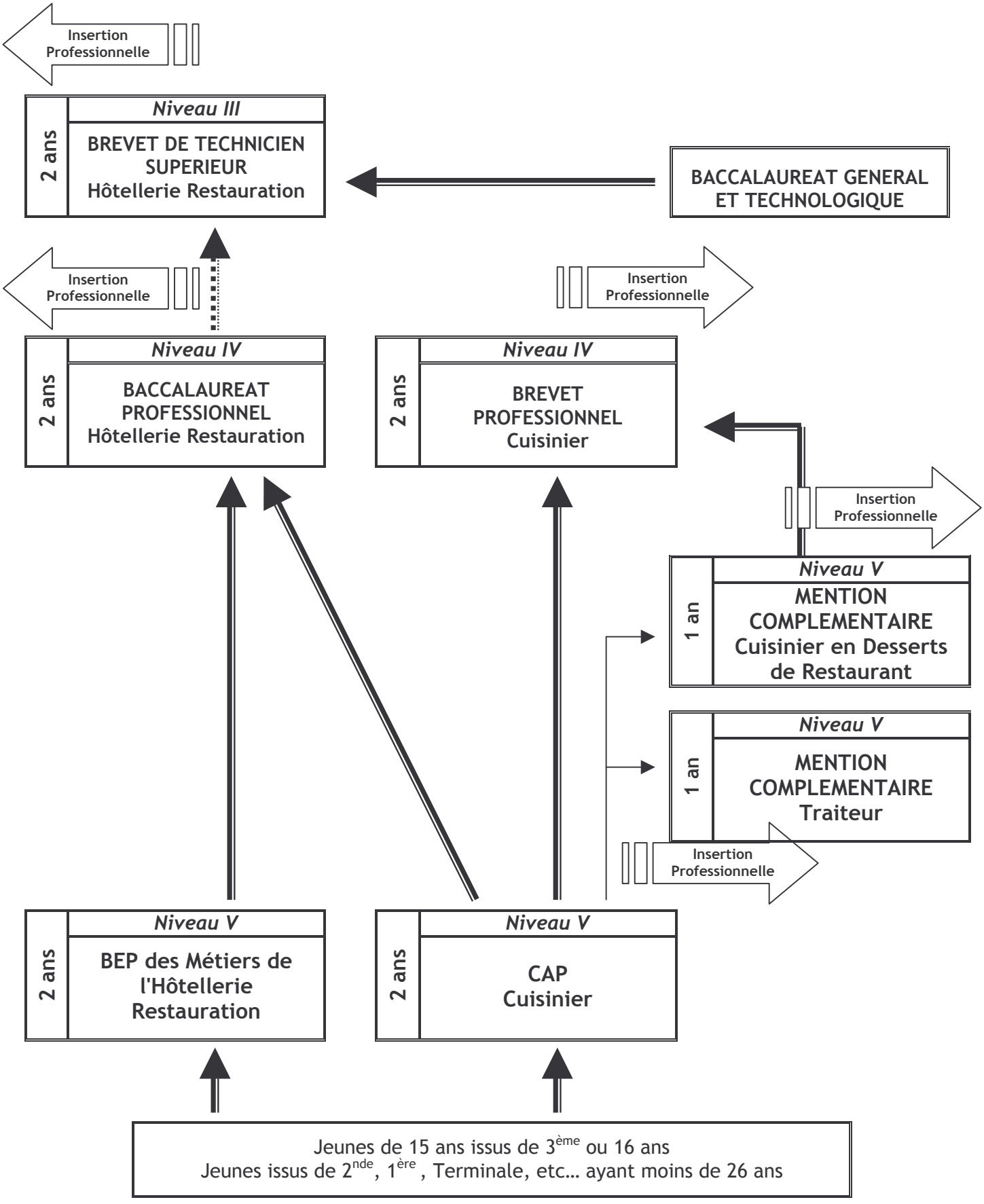
L'apprenti s'engage à :

- travailler pour l'employeur pendant la durée du contrat,
- suivre la formation assurée par le CFA et en entreprise,
- se présenter aux épreuves du CAP.

APTITUDES REQUISES

L'environnement professionnel dans lequel le titulaire du C.A.P. CUISINE exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptés, une bonne résistance physique, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
Il peut être amené à travailler en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés.

LA FILIÈRE - *CUISINE* - EN APPRENTISSAGE



LE REGLEMENT D'EXAMEN

CAP CUISINE **Arrêté du 6 juillet 2004**	**SCOLAIRE** (Etablissements publics et privés sous contrat) **APPRENTIS** (CFA et sections d'apprentissage habilités) **FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE** (Etablissements publics)	**SCOLAIRE** (Etablissements privés hors contrat) **APPRENTIS** (CFA et sections d'apprentissage non habilités) **FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE** (Etablissements privés) **ENSEIGNEMENT A DISTANCE** **CANDIDATS INDIVIDUELS**	
Unités professionnelles			
Epreuves	***Coefficient***	***Mode***	***Mode***	***Durée***
EP1 : Approvisionnement et organisation de la production culinaire	4	CCF	Ponctuelle écrite	2h
EP2 : Productions culinaires	11[(1)]	CCF	Ponctuelle pratique	5h30[(2)]
EP3 : Commercialisation et distribution de la production culinaire	3	CCF	Ponctuelle orale	30mn
Unités d'enseignement général			
EG1 : Français et histoire-géographie	3	CCF	Ponctuelle écrite et orale	2h15mn
EG2 : Mathématiques et Sciences	2	CCF	Ponctuelle écrite	2h
EG3 : Education physique et sportive	1	CCF	Ponctuelle	
EG4 : Langue vivante	1	CCF	Ponctuelle orale	20mn

(1) dont coefficient 1 pour la Vie Sociale et Professionnelle
(2) dont une heure pour la Vie Sociale et Professionnelle

EP1 : Approvisionnement et organisation de la production culinaire - coefficient 4/durée 2 h

Contenu de l'épreuve	**Particularités**	**Pts**	**Évaluations**	**Quand ? Où ? Qui ?**
1ère partie : 1 h L'approvisionnement et l'organisation de la production culinaire	Compléter ▪ 2 fiches techniques de fabrication pour 8 personnes comportant obligatoirement des PAI	6	2 situations d'évaluation en fin de 1ère année et de 2ème année de formation	- A la fin de la 1ère année de formation : 1ère situation d'évaluation en centre de formation - A la fin de la 2ème année de formation : 2ème situation d'évaluation en centre de formation - Professeurs de : • technologie • sciences appliquées - Professionnel (éventuellement)
	Rédiger ▪ 1 fiche d'organisation des tâches/menu proposé	4		
2ème partie : 1 h La technologie et les sciences appliquées	Technologie culinaire **30 min**	5	Contrôle écrit à partir d'une ou des situations illustrées ou non par des documents	
	Sciences appliquées **30 min**	5		

EP2 : Productions culinaires – coefficient 10/durée : 4 h 30

Contenu de l'épreuve	Évaluations	Pts	Quand ?	Qui ?
A. Situation d'évaluation en centre de formation	▪ 1ère situation d'évaluation S1 Se limiter aux techniques A et B – tableau production culinaire	4	⇨ à la fin de l'année civile précédant l'examen (novembre/décembre de la 2ème année)	• Équipe pédagogique et le ou les professionnels associés
	▪ 2ème situation d'évaluation S2 *Techniques A – B et C tableau production culinaire*	10	⇨ en fin de formation (en fin de 2ème année)	
A l'issue de S1 et S2 , sera organisée l'épreuve EP 3 appréciation de la production et dégustation + distribution et commercialisation de la production culinaire (sans oublier la partie Connaissance de l'entreprise qui peut être décalée)				
B. Situation d'évaluation en milieu professionnel	▪ 1ère situation d'évaluation	2	En fin de 1ère année de formation	• Professeur intervenant dans le domaine professionnel • Maître d'apprentissage
	▪ 2ème situation d'évaluation	4	En fin de formation	

EP3 : Commercialisation et distribution de la production culinaire - coefficient 3/durée 30 min (+ 15 min préparation - connaissance de l'entreprise)

Contenu de l'épreuve	Pts	Évaluations	Quand ?	Où ?	Qui ?
1ère partie **Appréciation de la production et dégustation**	8	1ère situation d'évaluation 2ème situation d'évaluation	**À l'issue de chacune des situations d'évaluation S1 et S2 de EP2**	Centre de formation	• Professeur de production culinaire • Professionnel
2ème partie **Distribution et commercialisation de la production culinaire (S.3)** **Oral d'une durée de 15 mn**	6	1ère situation d'évaluation 2ème situation d'évaluation			
3ème partie **Connaissance de l'entreprise (S.4)** Une des questions portera obligatoirement sur l'environnement social Temps de préparation : 15 min Oral d'une durée de 15 mn	6	1ère situation d'évaluation	⇨ à la fin de l'année civile précédent l'examen		• Professeur de gestion
		2ème situation d'évaluation	⇨ en fin de formation (mai-juin de l'année d'examen)		

LE DOCUMENT DE LIAISON
OBSERVATIONS GÉNÉRALES

- Outil de base de la formation professionnelle par apprentissage, le document de liaison répartit et articule les responsabilités de formation entre l'entreprise et le CFA.

- Fruit d'un travail d'équipe de professionnels, de conseillers de l'enseignement technologique, de responsables pédagogiques et d'enseignants au niveau académique, le présent document est élaboré à partir de l'observation du vécu du métier en entreprise. Les tâches recensées sont les supports des compétences et des savoirs technologiques associés mentionnés dans le référentiel du CAP cuisine du 6 juillet 2004.

- Il s'agit d'un outil évolutif. Des modifications ou réajustements pourront se faire après bilan de l'utilisation de ce document.

- La concertation entre le CFA et l'entreprise est nécessaire pour améliorer la qualité et l'efficacité de la formation et établir une bonne communication entre les partenaires qui encadrent les jeunes apprentis.

- L'essentiel de la formation professionnelle des apprentis a lieu en entreprise, le CFA intervient en complément de celle-ci.

- Ce document est un outil de concertation **dynamique** servant de référence constante aux formateurs de l'entreprise et du CFA pour assurer à l'apprenti une formation **complète, méthodique et de qualité**.

LE DOCUMENT DE LIAISON
MISE EN ŒUVRE

①	Le document de liaison est présenté et explicité aux Maîtres d'Apprentissage : ↳ par l'Inspecteur de l'Apprentissage lors de la déclaration en vue de l'accueil d'apprentis. ↳ lors de la formation pédagogique du Maître d'Apprentissage. ↳ par le CFA au début de la formation de l'apprenti et lors de la visite en entreprise. ↳ par l'Inspecteur de l'Apprentissage lors de sa visite en entreprise.

②	Le document de liaison permet d'organiser la progression des enseignements professionnels tout au long de la formation. Il est l'outil de référence qui permet : ↳ au maître d'apprentissage : ▪ de choisir et confier à l'apprenti des tâches appropriées en fonction des capacités à atteindre. ▪ de mieux connaître le contenu et la progression de la formation professionnelle. ▪ de positionner l'apprenti tout au long de sa formation. ↳ à l'équipe pédagogique du CFA : ▪ d'organiser sa progression en tenant compte du "vécu" en entreprise. ▪ d'élaborer des outils d'accompagnement (grilles d'évaluation, fiches-bilans,…). ↳ à l'apprenti : ▪ d'avoir un aperçu global de sa formation professionnelle. ▪ de comprendre la complémentarité du CFA et de l'Entreprise. ▪ de jouer un rôle actif dans sa formation et d'être plus responsable. ▪ d'évaluer ses progrès.

③	Il sera complété par des outils pédagogiques réalisés par les enseignants du CFA, notamment : ↳ des fiches – navettes CFA / Entreprises : ▪ servant à guider la recherche de l'apprenti. ▪ permettant à l'enseignant de CFA de suivre et d'exploiter le vécu de l'apprenti en entreprise . ↳ des grilles d'évaluation ou fiches-bilans permettant : ▪ aux deux partenaires de la formation de positionner l'apprenti de façon régulière et concertée en fonction des objectifs à atteindre. ▪ à l'apprenti d'être informé de l'avancement de sa formation.

LE DOCUMENT DE LIAISON
MODE D'EMPLOI

Il est avant tout un **précieux guide** pour le Maître d'Apprentissage et l'apprenti. Outil de **communication** et de **concertation**, il permet le dialogue entre les acteurs :

Maître d'Apprentissage	⇔	*Apprenti*
Apprenti/Maître d'Apprentissage	⇔	*Enseignants du CFA*
Inspecteur d'Apprentissage	⇔	*Apprenti/Maître d'Apprentissage*

Le "positionnement-bilan" de fin de semestre peut être établi de multiples façons :

- par le Maître d'Apprentissage,
- à l'occasion d'un échange maître-apprenti,
- par l'apprenti qui peut également s'auto-évaluer tant en entreprise qu'au CFA.

Les tâches et activités :

- sont complétées par le Maître d'Apprentissage avec son apprenti.

Les savoirs associés CFA :

- sont renseignés par les formateurs en présence de l'apprenti.

DOCUMENT DE LIAISON ⇨ **OUTIL** ⇨ **GUIDE DE FORMATION** ⇨ **CADRE SOUPLE**

LA FORMATION

L'essentiel de la formation des apprentis est assurée en entreprise. Le C.F.A. intervient en complément du Maître d'Apprentissage.

C'est par la pratique quotidienne des techniques de bases professionnelles que l'apprenti va acquérir les compétences nécessaires.

Les enseignements théoriques dispensés au C.F.A. permettent de mieux comprendre et de réaliser le travail en entreprise.

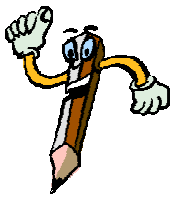
La formation s'articule autour de 4 fonctions dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur :

1. **L'approvisionnement et le stockage**
2. **L'organisation**
3. **La production culinaire**
4. **La distribution de la production**

La formation – Progression en entreprise

TACHES - ACTIVITES Rendre l'apprenti capable de ….			
Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur. **Fonction 1 : APPROVISIONNEMENT ET STOCKAGE**	**EN ENTREPRISE (*)**		
	Initié	Capable	Auto-nome
Identifier et utiliser les documents d'approvisionnement (feuilles de commandes...)			
Utiliser les autres documents professionnels			
Dresser une liste prévisionnelle de produits nécessaires aux réalisations			
Compléter les documents d'approvisionnement d'après les informations données			
Identifier les produits et les classer par famille			
Réceptionner et vérifier les denrées livrées (valeur quantitative, qualitative et traçabilité), vérifier les règles d'hygiène (température, DLC…)			
Stocker les denrées dans un lieu approprié selon les règles d'hygiène en vigueur			
Effectuer un inventaire simple			
Signaler au responsable tout dysfonctionnement			
Analyser et évaluer son travail avec l'aide de son supérieur hiérarchique.			
Utiliser un vocabulaire approprié à la situation			

(*) Préciser le degré d'autonomie (Initié, Capable, Autonome), atteint par l'apprenti en mettant une croix (X) dans la colonne correspondante



Mes notes

et au C.F.A.

-SAVOIRS ASSOCIES C.F.A.

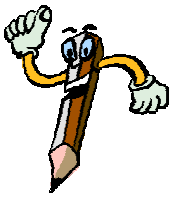
CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES – SAVOIRS ASSOCIES	SEMESTRE (**)			
	1	2	3	4
Technologie cuisine				
LES LOCAUX				
Les zones de travail				
L'énumération et l'utilisation des principaux locaux ou secteur de travail et leur représentation				
Les différents circuits				
Le principe de la marche en avant				
La réglementation relative à l'installation des locaux ou zones de travail				
L'entretien des locaux				
Les méthodes à mettre en œuvre et les produits à utiliser en fonction des différents travaux d'entretien				
l'interprétation d'un plan de nettoyage et de désinfection des locaux				
L'identification des procédures de nettoyage				
La ventilation				
Les avantages d'une ventilation efficace				
L'évacuation des déchets				
La réglementation en matière d'hygiène et d'environnement				
LES APPROVISIONNEMENTS DES SERVICES				
Le contrôle quantitatif et qualitatif				
L'identification des produits et des rubriques d'une feuille de marché, d'un bon de commande, d'un bon de sortie.				
La rédaction d'une fiche technique de fabrication				
COMMUNICATION PROFESSIONNELLE				
Les relations avec les fournisseurs et utilisation du vocabulaire professionnel approprié				
Sciences Appliquées				
BIOCHIMIE DES ALIMENTS				
La classification des aliments				
Les modifications physico-chimiques se produisant lors du stockage. (oxydation…)				
Les facteurs modifiant la valeur vitaminique des aliments au cours du stockage..				
MAITRISE DES RISQUES SELON LA DEMARCHE H.A.C.C.P (ou G.B.P.H.R.)				
Les risques de contamination lors de la réception des matières premières. (vérification température, emballage, D.L.C., états…)				
Les conséquences de l'action microbienne sur les aliments lors du stockage.(altération des aliments)				
L'action du froid, de l'absence d'air sur les micro-organismes				
Les risques lors de la rupture de la chaîne du froid				
MAITRISE DU FROID				
La production de froid mécanique (les appareils utilisés, principe physique de production de froid, les relevés de température)				
PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS				
Les mesures de prévention individuelles et collectives				
Les gestes et postures adaptés.				
La conduite à tenir en cas d'accident.				
Connaissance de l'entreprise et de son environnement				
ENVIRONNEMENT COMMERCIAL – APPROVISIONNEMENT ET STOCKAGE				
Le bon de commande				
La fiche de stock en quantité et en valeur (Méthode PEPS et CUMP fin de période)				
Le bon de livraison à partir d'un bon de commande				

(**) Lorsque les savoirs technologiques et connaissances ont été abordés au CFA, mettre une croix (X) dans la colonne correspondante.

La formation – Progression en entreprise

TACHES - ACTIVITES Rendre l'apprenti capable de ….			
Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur. **Fonction 2 : ORGANISATION**	**EN ENTREPRISE (*)**		
	Initié	Capable	Auto-nome
Prendre connaissance du plan d'organisation de ses tâches par rapport à sa production			
Planifier son travail et les différentes phases techniques dans le temps			
Déterminer ses besoins en matériel ou en matières premières, en fonction des consignes données			
Organiser et gérer son poste de travail			
S'adapter à une situation non prévue			
Analyser et évaluer son organisation avec l'aide de son supérieur hiérarchique.			
Utiliser un vocabulaire approprié à la situation			

(*) Préciser le degré d'autonomie (Initié, Capable, Autonome), atteint par l'apprenti en mettant une croix (X) dans la colonne correspondante



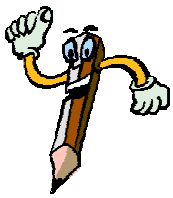
Mes notes

et au C.F.A.

SAVOIRS ASSOCIES C.F.A.

CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES – SAVOIRS ASSOCIES	SEMESTRE(**)			
	1	2	3	4
Technologie culinaire				
LE MATERIEL				
Les appareils de préparation, de cuisson, de conservation et de stockage.				
Le matériel mobile, les couteaux et le petit outillage, le matériel électromécanique, le matériel de remise en température.				
La description et les principes simples d'utilisation d'entretien et de sécurité de ce matériel.				
Le choix du matériel en fonction des opérations culinaire à réaliser.				
LE PERSONNEL EN CUISINE				
La répartition du travail				
La structure d'une brigade ou d'une équipe en fonction de l'organisation de l'entreprise.				
Les différentes formes d'organisation du travail.				
La répartition des tâches.				
La lecture des différents tableaux de service affichés dans les entreprises.				
La tenue et les comportements professionnels				
Les règles de comportements spécifiques en cuisine.				
Les règles essentielles d'hygiène corporelle et vestimentaire.				
La sécurité				
La prévention sur le lieu de travail.				
COMMUNICATION PROFESSIONNELLE				
Les relations avec la direction et les personnels et utilisation du vocabulaire professionnel approprié				
Sciences Appliquées				
MAITRISE DES RISQUES SELON LA DEMARCHE H.A.C.C.P (ou G.B.P.H.R.)				
Les conditions favorisant la multiplication des bactéries.				
Les risques de contamination dus au personnel (lavage des mains, tenue, état de santé…).				
Les risques de contamination dus à une mauvaise organisation du travail (respect marche en avant, respect chaîne du froid …).				
Les risques de contamination dus au matériel, au nettoyage et à la désinfection. (utiliser correctement les produits d'entretien adéquat, autocontrôles…).				
Connaissance de l'entreprise et de son environnement				
ENVIRONNEMENT COMMERCIAL – APPROVISIONNEMENT ET STOCKAGE				
La fiche technique simple.				
ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE				
L'entreprise.				
L'entreprise et ses partenaires.				
ENVIRONNEMENT JURIDIQUE				
Le statut juridique de l'entreprise et de son commerçant.				

(**) Lorsque les savoirs technologiques et connaissances ont été abordés au CFA, mettre une croix (X) dans la colonne correspondante.



Mes notes

La formation – Progression en entreprise

TACHES – ACTIVITES	Rendre l'apprenti capable de ….

Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur. **Fonction 3 : PRODUCTION CULINAIRE** **Réaliser les PREPARATIONS PRELIMINAIRES : les denrées fraîches**	EN ENTREPRISE (*) Initié	Capable	Auto-nome
Effectuer les traitements préliminaires des denrées (légumes - poissons – viandes et des produits de 2ème, 3ème, 4ème et 5ème gammes) en vérifiant la DLC et en respectant les règles d'hygiène et de sécurité. *Légumes :* Laver, éplucher, relaver *Poissons :* Laver, écailler, vider, ébarber, relaver *Viandes :* Parer, désosser, ficeler ***Produits de 2ème gamme - les conserves :*** Nettoyer le contenant et l'ouvrir avec précaution ***Produits de 3ème gamme - les surgelés :*** Remise en température adéquate ***Produits de 4ème gamme - les produits sous vide et les produits lyophilisés, déshydratés :*** Respecter le dosage de réhydratation selon les produits : Si utilisation de ***produits de 5ème gamme, (plats cuisinés, produits finis)*** vérifier la DLC			
Assembler les produits pré-élaborés			
Réaliser les opérations de nettoyage et de rangement du poste, du matériel, des locaux			
Analyser et évaluer son organisation avec l'aide de son supérieur hiérarchique			
Signaler au responsable tout problème rencontré			
Utiliser un vocabulaire approprié à la situation			

TECHNIQUES A	EN ENTREPRISE (*) I	C	A
Peser et mesurer			
Laver et éplucher les légumes			
Préparer persil en branche, pluches de cerfeuil			
Concasser et hacher persil,			
Clouter un oignon, préparer un bouquet garni			
Trier du cresson			
Brûler des demi-oignons			
Canneler des fruits ou des légumes			
Peler à vif des agrumes			
Historier des agrumes			
Emincer les légumes			
Tailler en mirepoix, en brunoise, en paysanne			
Tailler en julienne, en bâtonnets			
Utiliser une mandoline et ou un robot			
Ciseler oignons, échalotes, laitue, fines herbes			
Escaloper des champignons			
Monder des tomates, concasser			
Préparer de la mie de pain, de la chapelure			
Paner à l'anglaise			
Tailler des croûtons, des canapés			
Râper et tamiser du gruyère			
Clarifier des œufs			
Plier, découper, graisser du papier sulfurisé			
Passer au chinois, passer à l'étamine			
Refroidir réglementairement une préparation			
Gratter et laver des moules			
Utiliser des produits semi-élaborés, des PAI			
Dégermer, écraser, hacher de l'ail			
Préparer des produits surgelés			

TECHNIQUES B	EN ENTREPRISE (*) I	C	A
Habiller des poissons plats, des poissons ronds			
Détailler des poissons : darnes, tronçons, escalopes			
Plaquer les poissons			
Habiller et brider des volailles pour rôtir			
Brider en entrée			
Préparer des abatis de volaille			
Détailler des lardons			
Lever les segments des agrumes			
Chemiser un moule			
Tourner différents légumes			
Lever à la cuillère à racine			
Ouvrir des huîtres			
Ouvrir et ébarber des moules			
Décortiquer des crevettes			
Ficeler de la viande			
Détailler de la viande en morceaux			
Hacher de la viande au couteau, au hachoir			
Peler et/ou monder un poivron			
Désosser une épaule d'agneau			
Préparer un gigot			
Préparer une jambonnette de volaille			

TECHNIQUES C	EN ENTREPRISE (*) I	C	A
Tourner, escaloper des fonds d'artichauts			
Tourner des têtes de champignons			
Lever les filets de poissons (sole)			
Habiller un carré d'agneau, veau, porc			
Découper à cru des volailles (4portions)			
Découper une volaille pour griller			
Mouler des aspics, hacher de la gelée			
Ouvrir et nettoyer des coquilles saint jacques			
Désareter un poisson plat et rond			
Parer et détailler un filet et un contre filet			
Tailler une escalope (noix de veau)			
Découper à cru des lapins			
Découper une volaille en crapaudine			
Désosser une selle d'agneau			
Préparer des abats de boucherie (selon réglementation)			
Façonner à la cuillère des quenelles, des sorbets			

Les techniques en gras et en italiques ne seront pas évaluées lors de l'épreuve du CAP Cuisine

RAPPEL

Les techniques A et B sont évaluées lors de l'évaluation S1 (novembre/décembre de la 2ème année)
Les techniques A,B et C sont évaluées lors de l'évaluation S2 (en fin de 2ème année)

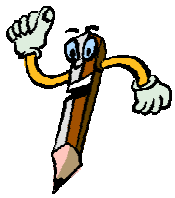
(*) Lorsque, au fur et à mesure de sa formation, l'apprenti a atteint le degré d'autonomie cité (Initié, Capable, Autonome), indiquer le semestre

et au C.F.A.

SAVOIRS ASSOCIES C.F.A.

CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES – SAVOIRS ASSOCIES	SEMESTRE (**)			
	1	2	3	4
Technologie culinaire				
LES PRODUITS DE LA MER ET D'EAU DOUCE				
La classification				
L'étiquetage et la réglementation				
Les critères de fraîcheur et de qualité				
Le stockage et la conservation				
Les préparations préliminaires				
Les modes de cuissons, les applications culinaires				
LES VIANDES ET LES ABATS				
La classification				
L'estampillage vétérinaire, l'étiquetage et la réglementation				
La catégorie et la qualité				
Les préparations préliminaires				
Les modes de cuissons, les applications culinaires				
LES FRUITS ET LES LEGUMES				
La classification, la saisonnalité (période favorable)				
Achat et commercialisation (les différentes gammes des produits)				
Les préparations préliminaires				
Les modes de cuissons, les applications culinaires				
COMMUNICATION PROFESSIONNELLE				
Utilisation du vocabulaire professionnel approprié				
Sciences Appliquées				
BIOCHIMIE DES ALIMENTS				
Modifications physico-chimiques lors des préparations préliminaires				
CONTAMINATION ET PROLIFERATION				
Mode de contamination des aliments				
Multiplication des bactéries - Les conséquences sur le comportement et sur la pratique professionnelle				
MAITRISE DES RISQUES SELON LA DEMARCHE H.A.C.C.P				
Hygiène du personnel				
Hygiène des locaux et des matériels				
Réception et stockage des denrées				
MATRISE DU FROID (Idem fonction approvisionnement et stockage)				
PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS (Idem pour toutes les fonctions)				

(**) Lorsque les savoirs technologiques et connaissances ont été abordés au CFA, mettre une croix (X) dans la colonne correspondante.



Mes notes

La formation – Progression en entreprise

TACHES – ACTIVITES	Rendre l'apprenti capable de ….		
Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur. **Fonction 3 : PRODUCTION CULINAIRE** **Réaliser des cuissons et des remises en température**	**EN ENTREPRISE (*)**		
	Initié	**Capable**	**Auto-nome**
Assurer la mise en place de son poste de travail (à la grillade – à la friture)			
Réaliser des techniques de cuisson (potages,œufs,poissons,viandes,légumes) et des remises en température.			
Réaliser des préparations froides, chaudes, spécifiques (glacer - clarifier une marmite...)			
Choisir les cuissons relatives aux denrées			
Vérifier la conformité des cuissons et en rectifier les écarts			
Evaluer les résultats (goût, aspect, rendement, coût…) en fonction des produits utilisés avec l'aide de son supérieur hiérarchique			
Réaliser et analyser avec l'aide de son supérieur hiérarchique les opérations de nettoyage et de rangement du poste, du matériel et des locaux			
Signaler au responsable tout problème rencontré			
Utiliser un vocabulaire approprié à la situation			

	EN ENTREPRISE (*)		
TECHNIQUES A	**I**	**C**	**A**
Cuire dans un liquide			
Cuire des œufs à la coque, mollets, durs			
Cuire des légumes à l'anglaise			
Cuire des pommes de terre en robe des champs			
Cuire des pommes de terre à l'Anglaise			
Blanchir des légumes			
Blanchir des couennes, de la poitrine de porc			
Pocher des poissons dans court bouillon simple			
Pocher des poissons dans court bouillon au lait			
Pocher viandes et volailles départ à froid			
Pocher viandes et volailles départ à chaud			
Mettre en place le poste de travail à la grillade			
Mettre en place le poste de travail à la friture			
Pocher des œufs			
Pocher des poissons au bleu			
Pocher des poissons dans court bouillon nage			
Remettre en température des viandes			
Remettre en température des poissons			
Remettre en température des légumes			
Cuire des produits surgelés			

	EN ENTREPRISE (*)		
TECHNIQUES B	**I**	**C**	**A**
Cuire des légumes secs			
Cuire des pâtes et du riz à grand mouillement			
Cuire du riz à court mouillement			
Cuire des champignons à blanc			
Glacer des légumes à blanc et à brun			
Cuire des légumes à la vapeur			
Etuver des légumes, de la tomate concassée			
Griller des viandes blanches			
Griller des charcuteries			
Rôtir des viandes rouges, blanches et volailles			
Sauter des poissons meunière			
Sauter des poissons et des viandes panés			
Sauter pommes de terre et champignons			
Sauter des croûtons			
Frire des pommes de terre			
Frire des aliments farinés			
Cuire de la semoule au lait			
Cuire des légumes dans un blanc			
Cuire à la grecque			
Pocher de la pâte à choux			
Cuire à la vapeur des poissons, des viandes			
Rissoler des pommes de terre			
Cuire des œufs brouillés			
Griller des volailles			
Pocher des quenelles			
Griller des légumes			

	EN ENTREPRISE (*)		
TECHNIQUES C	**I**	**C**	**A**
Griller des poissons plats et ronds			
Griller des darnes et des tronçons			
Griller des viandes rouges			
Poêler des viandes et des volailles			
Sauter des œufs			
Cuire des oeufs au plat			
Cuire des omelettes plates et roulées			
Sauter avec déglaçage (tournedos, noisettes)			
Sauter avec déglaçage (volailles)			
Frire des œufs, du persil			
Frire des aliments panés, enrobés de pâte			
Cuire en ragoût à blanc, à brun			
Braiser des légumes			
Braiser à court mouillement des poissons			
Glacer à la salamandre			
Clarifier une marmite et une gelée			
Braiser à brun des viandes			
Griller des abats (selon réglementation)			
Braiser à blanc des abats			

Les techniques en gras et en italiques ne seront pas évaluées lors de l'épreuve du CAP Cuisine

RAPPEL

Les techniques A et B sont évaluées lors de l'évaluation S1 (novembre/décembre de la 2ème année)
Les techniques A,B et C sont évaluées lors de l'évaluation S2 (en fin de 2ème année)

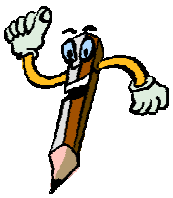
(*) Préciser le degré d'autonomie (Initié, Capable, Autonome), atteint par l'apprenti en mettant une croix (X) dans la colonne correspondante

et au C.F.A.

SAVOIRS ASSOCIES C.F.A.

CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES – SAVOIRS ASSOCIES	SEMESTRE (**)			
	1	2	3	4
Technologie culinaire				
LES CUISSONS				
Mise en place du poste				
Les procédés de cuisson				
Les règles de base de la conduite des différents procédés de cuisson (rôtir, griller, frire, sauter, etc.)				
Les différents aliments traités				
Le matériel utilisé				
Le choix d'un procédé de cuisson en fonction des produits				
Évaluation des résultats (goût, aspect , rendement, coût)				
Analyse des opérations de rangement et de nettoyage des postes				
COMMUNICATION PROFESSIONNELLE				
Utilisation du vocabulaire professionnel approprié				
Sciences Appliquées				
BIOCHIMIE DES ALIMENTS				
Modifications physico-chimiques intervenant sous l'action de la chaleur lors des cuissons				
MAITRISE DES RISQUES SELON LA DEMARCHE H.A.C.C.P (Idem pour toutes les fonctions)				
PRODUCTION DE LA CHALEUR				
Production de la chaleur nécessaire aux cuissons : par combustion (gaz,bois), par induction, par résistance…				
SECURITE DES LOCAUX ET DES EQUIPEMENTS PROFESSIONNELS				
Energie électrique : rappel des principales grandeurs utilisées en électricité et risques liés au courant électrique, les dispositifs de sécurité				
Les signes d'une bonne combustion, d'une combustion incomplète et les risques liés aux combustibles				
PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS (Idem pour toutes les fonctions)				

(**) Lorsque les savoirs technologiques et connaissances ont été abordés au CFA, mettre une croix (X) dans la colonne correspondante.



Mes notes

La formation – Progression en entreprise

TACHES – ACTIVITES Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur. Fonction 3 : PRODUCTION CULINAIRE Réaliser des appareils,les fonds et les sauces de base	Rendre l'apprenti capable de …. EN ENTREPRISE (*)		
	Initié	Capable	Auto-nome
Préparer des appareils et des farces (duxelles, marinades, farces diverses)			
Confectionner les fonds de base (fonds brun, fonds blancs)			
Réaliser les liaisons (fécule, farine, jaune d'œuf...)			
Réaliser les sauces de base et leurs dérivés			
Utiliser des produits semi-élaborés			
Vérifier la conformité des appareils, fonds et sauces et en rectifier les écarts			
Evaluer les résultats (goût, aspect, rendement, coût…) en fonction des produits utilisés avec l'aide de son supérieur hiérarchique.			
Signaler au responsable tout problème rencontré			
Utiliser un vocabulaire approprié à la situation			

TECHNIQUES A	EN ENTREPRISE (*)		
	I	C	A
Réaliser des beurres composés crus			
Réaliser des purées de légumes			
Réaliser une sauce tomate			
Réaliser une sauce béchamel			
Réaliser des sauces émulsionnées froides stables			
Réaliser des sauces émulsionnées froides instables			
Réaliser des marinades instantanées			
Utiliser des produits semi-élaborés et des PAI			
Réaliser des marinades crues			
Réaliser des marinades cuites			
Réaliser des beurres composés cuits			
Réaliser les dérivés de la sauce tomate			
Réaliser les dérivés de la sauce béchamel			

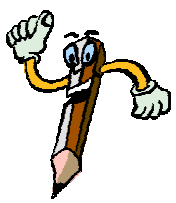
TECHNIQUES B	EN ENTREPRISE (*)		
	I	C	A
Lier à la farine, au roux, au beurre manié			
Réaliser des fumets de poisson			
Réaliser un fond blanc de veau, volaille, marmite			
Réaliser un fond brun de veau, volaille, gibier			
Réaliser un fond de veau lié, une demi glace			
Réaliser des veloutés de veau, volaille, poisson			
Lier à la fécule, à la maïzena			
Lier à base de purée de fruits, de légumes			
Lier par réduction			
Réaliser des glaces de poisson, de veau, de volaille			

TECHNIQUES C	EN ENTREPRISE (*)		
	I	C	A
Lier à base de matière grasse (beurre, crème)			
Lier à base de jaunes d'œufs			
Réaliser des duxelles (maigre et à farcir)			
Réaliser des sauces brunes			
Réaliser des sauces brunes aux fruits			
Réaliser des dérivés de sauces brunes			
Réaliser des sauces vin blanc simple et à glacer			
Réaliser des sauces émulsionnées chaudes			
Réaliser un beurre blanc, fondu			
Réaliser des farces			
Réaliser la sauce américaine			
Lier à base de sang, de corail			

Les techniques en gras et en italiques ne seront pas évaluées lors de l'épreuve du CAP Cuisine

RAPPEL
Les techniques A et B sont évaluées lors de l'évaluation S1 (novembre/décembre de la 2ème année)
Les techniques A,B et C sont évaluées lors de l'évaluation S2 (en fin de 2ème année)

(*) Préciser le degré d'autonomie (Initié, Capable, Autonome), atteint par l'apprenti en mettant une croix (X) dans la colonne correspondante



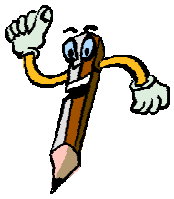
Mes notes

et au C.F.A.

SAVOIRS ASSOCIES C.F.A.

CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES – SAVOIRS ASSOCIES	SEMESTRE (**)			
	1	2	3	4
Technologie culinaire				
LES APPAREILS, FONDS ET SAUCES DE BASE				
Définition, classification, composition des phases principales de préparation,				
utilisations culinaires, principales règles d'hygiène et de législation.				
LES LIAISONS				
Définition, classification, règles d'élaboration, utilisations culinaires.				
LES PRODUITS SEMI-ELABORES				
Règles d'utilisation, possibilités d'assemblage				
ANALYSE DES RESULTATS				
Évaluation du goût, du rendement, de l'aspect en fonction des produits utilisés.				
COMMUNICATION PROFESSIONNELLE				
Utilisation du vocabulaire professionnel approprié				
Sciences Appliquées				
BIOCHIMIE DES ALIMENTS (Idem fonction cuissons)				
MAITRISE DES RISQUES SELON LA DEMARCHE H.A.C.C. (Idem pour toutes les fonctions)				
PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS (Idem pour toutes les fonctions)				

(**) Lorsque les savoirs technologiques et connaissances ont été abordés au CFA, mettre une croix (X) dans la colonne correspondante.



Mes notes

La formation – Progression en entreprise

TACHES – ACTIVITES	Rendre l'apprenti capable de ….

Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur. **Fonction 3 : PRODUCTION CULINAIRE** **Réaliser des hors d'œuvre froids, chauds et à base de pâte** **Réaliser des pâtisseries et des desserts**	EN ENTREPRISE(*)		
	Initié	Capable	Auto-nome
Préparer des appareils sucrés et salés			
Réaliser des pâtes de base			
Elaborer des crèmes de base			
Elaborer des mets destinés à être consommés froids ou chauds			
Présenter et décorer les préparations selon les usages professionnels			
Utiliser des produits semi-élaborés			
Assurer les opérations de fin de service			
Vérifier la conformité des réalisations et rectifier les écarts			
Evaluer les résultats (goût, aspect, rendement, coût…) en fonction des produits utilisés avec l'aide de son supérieur hiérarchique			
Signaler au responsable tout problème rencontré			
Utiliser un vocabulaire approprié à la situation			

	EN ENTREPRISE (*)		
TECHNIQUES A	I	C	A
Beurrer des moules cirer des plaques			
Préparer et peser des sirops			
Utiliser la poche à douille			
Tamiser et fleurer			
Préparer des appareils à flans sucrés et salés			
Cuire des crèmes prises			
Cuire des puddings			
Réaliser la crème anglaise, pâtissière			
Réaliser la pâte à crêpes et sauter les crêpes			
Réaliser la pâte à frire, enrober, frire, glacer			
Réaliser des sauces aux fruits et des coulis			
Réaliser une sauce chocolat			
Utiliser des produits semi-élaborés et les PAI			
Pocher des fruits			
Glacer au sucre glace			
Réaliser de la crème d'amandes			

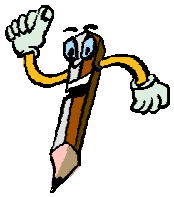
	EN ENTREPRISE (*)		
TECHNIQUES B	I	C	A
Monter des blancs en neige			
Incorporer des blancs en neige			
Cuire du riz pour entremets			
Réaliser la pâte brisée, foncer, pincer, cuire			
Réaliser la pâte feuilletée, débiter, cuire			
Réaliser la pâte à choux, coucher, cuire, garnir			
Réaliser la pâte à génoise, cuire			
Utiliser un nappage			
Réaliser de la crème fouettée, crème chantilly			
Cuire à blanc des fonds de tartes			
Réaliser glace aux œufs, crème glacée, sorbets			
Réaliser des bavarois			
Réaliser de la pâte à nouilles			

	EN ENTREPRISE (*)		
TECHNIQUES C	I	C	A
Faire et utiliser un décor avec un cornet			
Fourrer et masquer un biscuit			
Glacer au fondant			
Cuire un caramel			
Cuire une crème au beurre			
Cuire du sucre (avec thermomètre)			
Réaliser une pâte levée, façonner, cuire			
Réaliser une pâte poussée, cuire			
Réaliser des meringues			
Chemiser un cercle à entremets			
Réaliser des crèmes dérivées de la pâtissière			
Réaliser des petits fours secs			
Réaliser un appareil à soufflés *chauds*			
Monter un entremets en cercle			
Réaliser une ganache			

Les techniques en gras et en italiques ne seront pas évaluées lors de l'épreuve du CAP Cuisine

RAPPEL
Les techniques A et B sont évaluées lors de l'évaluation S1 (novembre/décembre de la 2ème année)
Les techniques A,B et C sont évaluées lors de l'évaluation S2 (en fin de 2ème année)

(*) Préciser le degré d'autonomie (Initié, Capable, Autonome), atteint par l'apprenti en mettant une croix (X) dans la colonne correspondante



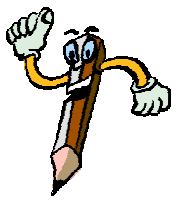
Mes notes

et au C.F.A.

SAVOIRS ASSOCIES C.F.A.

CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES – SAVOIRS ASSOCIES	SEMESTRE (**)			
	1	2	3	4
Technologie culinaire				
LES HORS ŒUVRES CHAUDS, FROIDS ET A BASE DE PATE				
Réalisation des pâtes de base, présentation				
Elaboration des mets chauds et froids, et décor des présentations, conformité des réalisations				
LES PATISSERIES ET DESSERTS				
Préparation des appareils sucrés et salés				
Élaboration des crèmes de base				
Composition et utilisation				
Précautions à prendre et règles à observer pour la fabrication				
Les applications culinaires				
Les règles de présentation				
Les principales règles d'hygiène				
LES PRODUITS SEMI-ELABORES				
Règles d'utilisation et possibilités d'assemblage				
ANALYSE DES RESULTATS				
Conformité des réalisations				
Évaluation des résultats (goût, rendement, aspect, coût)				
Rendre compte au supérieur hiérarchique				
COMMUNICATION PROFESSIONNELLE				
Utilisation du vocabulaire professionnel approprié				
Sciences Appliquées				
BIOCHIMIE DES ALIMENTS (Idem fonction cuissons)				
MAITRISE DES RISQUES SELON LA DEMARCHE H.A.C.C. (Idem pour toutes les fonctions)				
MATRISE DU FROID (Idem fonction approvisionnement et stockage)				
PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS (Idem pour toutes les fonctions)				

(**) Lorsque les savoirs technologiques et connaissances ont été abordés au CFA, mettre une croix (X) dans la colonne correspondante.

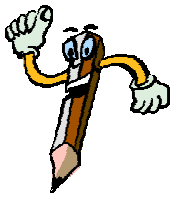


Mes notes

La formation – Progression en entreprise

TACHES - ACTIVITES Rendre l'apprenti capable de ….			
Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur. **DISTRIBUTION DE LA PRODUCTION**	**EN ENTREPRISE (*)**		
	Initié	**Capable**	**Auto-nome**
Préparer le matériel de service adapté aux préparations			
Prévoir la mise en place de son poste de travail pour le service			
Prévoir le service en fonction du type de distribution : au passe, au comptoir, buffet…			
Respecter les temps d'exécution et les temps de dressage			
Interpréter et vérifier la conformité des bons de restaurant			
Répondre aux annonces, dresser et envoyer les plats en respectant les exigences professionnelles			
Communiquer avec la clientèle sur la production du jour selon le mode de distribution			
Analyser une fin de service avec l'aide de son supérieur hiérarchique.			
Utiliser un vocabulaire approprié à la situation			

(*) Préciser le degré d'autonomie (Initié, Capable, Autonome), atteint par l'apprenti en mettant une croix (X) dans la colonne correspondante



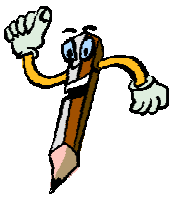
Mes notes

et au C.F.A.

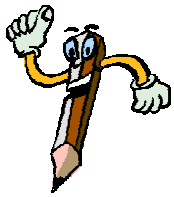
SAVOIRS ASSOCIES C.F.A.

CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES – SAVOIRS ASSOCIES	SEMESTRE (**)			
	1	2	3	4
Technologie culinaire				
LES RELATIONS CUISINE/RESTAURANT				
Les documents (bons de commande)				
Les différentes procédures d'annonces				
LA COMMUNICATION PROFESSIONNELLE				
Les mécanismes de base de la communication et les éléments de la communication Les attitudes et techniques facteurs d'une bonne communication avec autrui (l'écoute active, l'attention, la re formulation,la disponibilité, la présentation, l'attitude, le regard, le sourire, les gestes et postures, le langage)				
Les facteurs d'échecs ou d'obstacles à la non communication				
Les techniques de prise de commande et de réservations téléphoniques Les techniques de rédaction de messages, de notes, de réservation …(a l'aide de l'outils informatiques)				
Les relations avec les clients et utilisation du vocabulaire professionnel approprié				
Sciences Appliquées				
BIOCHIMIE DES ALIMENTS				
Les modifications physico-chimiques qui ont lieu lors de la distribution				
MAITRISE DES RISQUES SELON LA DEMARCHE H.A.C.C. (Idem pour toutes les fonctions)				
PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS (Idem pour toutes les fonctions)				
Connaissance de l'entreprise et de son environnement				
ENVIRONNEMENT COMMERCIAL – FACTURATION ET REGLEMENT				
La main courante de restaurant La facture client la note				

(**) Lorsque les savoirs technologiques et connaissances ont été abordés au CFA, mettre une croix (X) dans la colonne correspondante.



Mes notes



Mes notes

LISTES DES PARTICIPANTS

Rectorat

Mme Jeannine LUTZWEILLER	IEN-ET Economie-Gestion - SAA
Mme Ginette KIRCHMEYER	IEN-ET Economie-Gestion

Chambres de Commerce et d'Industrie

M. Salvatore AMODEO	C.C.I. MULHOUSE
M. Yves BAVAU	C.C.I. COLMAR
M. Hubert STAEDELIN	C.C.I. STRASBOURG

Professionnels

M. Pierre BASS	Restaurant Au Petit Pfaffenheim – 68250 PFAFFENHEIM
M. Théo BAUMLIN	Restaurant Au Lion d'Or – 68128 ROSENAU
M. Jean Rémy HAEFFELIN	Restaurant Au Bon Coin – 68920 WINTZENHEIM
M. Peters HARENS	Auberge des Trois Vallées – 68560 HIRSINGUE
M. Michel LORENTZ	Hôtel Restaurant Au Tilleul – 67206 MITTELHAUSBERGEN
M. Eric ORBAN	Hostellerie Saint Barnabé – 68530 BUHL
M. Gilles SEILER	Restaurant Aux Trois Poissons – 68000 COLMAR
M. Roger SENGEL	Restaurant Le Clou – 67000 STRASBOURG
M. Bertrand WELTE	Restaurant Des Ecluses – 68680 KEMBS

C.F.A.

M. Patrick COUTHERUT	CFA de l'Hôtellerie Restauration - COLMAR
Mme Anne ECK	CFA de l'Hôtellerie Restauration - COLMAR
M. Jean Maurice GULLY	CFA Joseph Storck – GUEBWILLER
Mme Florence HOUEL	CFA de l'Hôtellerie Restauration - COLMAR
M. Paul KAUFFMANN	CFA Joseph Storck – GUEBWILLER
Mme Elisabeth KECH	CFA de l'Hôtellerie Restauration - COLMAR
M. Jean Claude MULLER	CEFPPA - ILLKIRCH
Mme Valérie QUIQUEREZ	CFA de l'Hôtellerie Restauration - COLMAR
M. Jean Louis STEFFEN	CEFPPA – ILLKIRCH